

EL FARCIT O «RELLENO» DE FESTA MAJOR

El farcit o «relleno» (nom amb què es coneix aquesta tradició gastronòmica), ha estat molt popular, i encara ho és en algunes localitats, de les comarques del Maresme i del Baix i Alt Empordà.

És una menja de tradició familiar i hi ha tantes petites variants en la recepta com famílies que la cuinen.

És un plat de festa, que només es cuina en moments especials, sobretot lligat a les celebracions de les festes majors d'estiu i de tardor.

Generalment es farceixen pomes o peres de varietats dures que aguantin una cocció llarga ja que és un plat confitat, cuinat durant dos o tres dies, combina dolç i salat, es pot menjar calent o fred, com a segon plat o com a postres.

Aquí a Mataró, igual que a Alella, és tradicional el «relleno de peres», de les anomenades «del Bon Cristià»; a Mataró per a la diada de les Santes i a Alella el dia 1 d'agost, diada de Sant Feliu. També n'he trobat una recepta que antigament es cuinava a Canyamars.

A Arenys de Munt i Teià són tradicionals les «pomes de relleno», plat elaborat amb les varietats «Camosa» i/o «Pomes del Ciri» que es guisen per al dia 11 de novembre, festivitat de Sant Martí. També es fan pomes i, aquesta vegada farcides amb carn de xai, a Sant Andreu de Llavaneres, el dia 30 de novembre.

A l'Empordà trobem pomes farcides amb botifarra dolça a Vilafant (Alt Empordà), el dia 15 de setembre per la festivitat de Sant Cebrià.

Antigament també hi havia la tradició de farcir peres de la varietat «Cuixa de Dona» a Ripoll.

Moltes de les varietats de fruites que s'utilitzen per a aquests plats s'estan perdent i costen força de trobar. Són varietats més aptes per a coure que per a menjar crues, ja que són denses i dures i cal collir-les quan encara verdegien, perquè puguin aguantar una cocció lenta i llarga, repartida en sessions de dues o tres hores durant dos o tres dies.

A Mataró la tradició ve de lluny (la meua àvia ja les cuinava i també la meua mare) però s'ha anat perdent, probablement per la laboriositat del plat i la dificultat per trobar les peres adequades. Actualment hi ha poques famílies que encara les cuinen.

Al Maresme hi ha, però, algunes iniciatives encaminades a preservar-ne la tradició. A Arenys de Munt, a Teià i a Alella s'imparteixen cursos per aprendre a elaborar el farcit. I a Alella, durant la Festa Major, cada any es convoca un «Concurs de Peres Farcides».

L'any 1991, en Josep Sabatés, conegut com a «Pep Salsetes», va publicar el llibre «La cuina de les quatre estacions» on, entre d'altres receptes tradicionals, apareixen menges de Festa Major i concretament la recepta de la meua mare, la senyora Montserrat Bartra i Soler, de les «peres de les Santes», peres «del Bon Cristià» farcides de carn.

Aquest plat, jo encara el cuino tal com ho feia la meua mare, farcint les peres del Bon Cristià amb carn rostida de porc, ben picada i esmicolada, i coent les peres ben suaument al llarg de dos o tres dies. Han de coure a foc molt baix, cobertes d'aigua, amanides amb un pols de sal, diverses cullerades de sucre, una carotxa de llimona i una branca de canyella, durant unes set hores en total. Quan ja la cocció està força avançada, cal afegir-hi una generosa picada d'ametlles. La cocció és acabada quan el suc ha espessegit i la carn de les peres ha pres un to rosat.

Hi ha, però, tal com he esmentat al començament, moltes variants en les receptes de les menges de «relleno», tantes potser com persones que les cuinen, varietats en el tipus de carn i secrets personals de cadascú. No és rar trobar qui hi afegeix xocolata o també melindro, per a fer més esponjós el farcit.

Mercè Montserrat i Bartra

LES PERES DE LES SANTES

Peres del Bon Cristià farcides de carn

PASSOS A FER

1. Rostim la carn per al farciment
2. Trinxem la carn
3. Buidem el cor de les peres
4. Farcim les peres i les fregim
5. Cocció de les peres
6. Del xup-xup a la picada d'ametlles
7. Bon profit!

1. Rostim la carn per al farciment

S'agafa una peça de cap de «llomillo» de porc, es gratina pels dos costats per segellar-ne els porus i es rosteix al forn posant-hi ceba, alls, tomàquet, llorer, herbes, sal i espècies, un got de vi i uns quants cullerots d'aigua.

2. Trinxem la carn

Trossegem la carn i l'anem trinxant amb la picadora juntament amb els alls, la ceba i el tomàquet.

Reservem el suc sobrant del rostit

3. Buidar el cor de les peres

Necessitem peres de les anomenades del Bon Cristià. Cal que siguin grans i verdes perquè puguin aguantar una cocció llarga. Primer les rentarem i eixugarem bé i després amb l'ajuda de l'estri específic buidarem el cor procurant no travessar tota la pera, ajudant-nos, per fer la torsió, del mànec d'una cullereta.

4. Farcir les peres i fregir-les

Fem un xurret amb la carn i l'anem embotint dins el forat del cor. Tot seguit enfarinem la part baixa de les peres i les posem a fregir primer per la part enfarinada –perquè s'hi formi com un tap– i després les anem girant per tal que es daurin de tots costats. Quan estiguin dauradetes les anem col·locant ben posades a la cassola.

5. Cocció de les peres

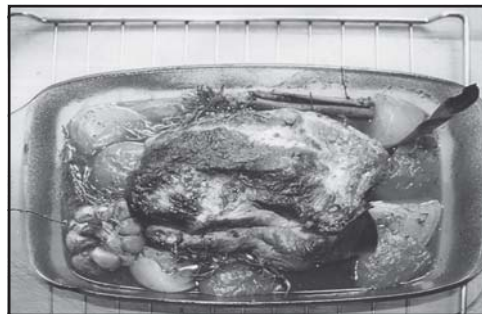
Un cop ja tenim la cassola ben plena de peres, hi anirem afegint unes branquetes de canyella, la carrotxa d'una llimona, un polsim de sal, tres o quatre cullerades ben plenes de sucre, una mica de l'oli sobrer de fregir i unes cullerades del suc del rostit que havíem reservat. Les cobrirem d'aigua i tapant la cassola farem una cocció a foc molt suau.

6. Del xup-xup a la picada d'ametlles

Durant un parell de dies fem diverses coccions a les peres i les anem deixant reposar. Veurem que mica en mica va espessint el suc. Quan ja estigui força avançada la cocció i el suc una mica espès, hi afegirem una generosa picada d'ametlles i seguirem la cocció a foc ben suau. Si cal hi afegirem una mica d'aigua i sacsejarem amb molt de compte les peres, vigilant que no s'agafin. Les peres estaran a punt, després d'unes 5 o 6 hores de cocció total, quan el suc sigui espès i lligat i la carn de les peres agafi un to lleugerament rosat.

7. Bon profit!

Un cop cuites i al punt podem menjar-nos les peres en qualsevol moment, fredes o calentes. De fet, les peres farcides són, igual que les altres menges «de relleno», una menja de festa major. Són el combustible idoni per carregar les piles i tornar a sortir al carrer entre acte i acte. Gaudiu-ne i no deixeu de tastar-les fredes de la nevera; són delicioses!



La carn rostida



Extracció del cor de la pera



Foc lent



A punt per servir